

Le Château Liversan (Antoine Moueix Propriété), filiale d'AdVini (966M€ CA, 900 collaborateurs), situé à Saint Sauveur, est établi sur 50 h et assure une production annuelle de 2000 hl environ. Deux crus bourgeois sont vinifiés sur le site de Liversan : le Château Liversan et le Château Fonpiqueyre.

Grace à des investissements de premier ordre qui profitent à la viticulture, au chai et aux techniques d'élevage, Antoine Moueix Propriétés conduit progressivement chaque domaine à l'élaboration de vins d'une grande précision. Dans ce contexte, le Château Liversan cherche son / sa nouveau(ille) :

Responsable d'exploitation (H/F)

Vous avez pour objectif d'élaborer nos vins dans le respect de la philosophie d'Antoine Moueix Propriétés, des exigences commerciales et des attentes fixées par le directeur de propriété, toujours avec la volonté forte de progression qualitative de nos produits & dans le respect de notre identité et de notre terroir.

Vos principales missions seront les suivantes :

- Avec vos équipes, conduire le vignoble dans un souci d'excellence, de respect de l'environnement, de qualité des raisins et de rationalisation des coûts : Vous assurez le suivi technique du vignoble (sélection parcellaire, qualité et traçabilité des produits) et managez / animez le personnel et les sous-traitants au quotidien.
- Réaliser les vinifications de nos Vignobles : Vous effectuez le suivi des vins depuis leur sélection jusqu'à l'expédition aux clients (propriété, politique d'élevage, assemblages, suivi des conditionnements à la propriété ...)
- Assurer le suivi technique des sites (vigne & vinification).
- Animer les produits auprès de la force de vente et réceptionner les clients (dégustations...) en valorisant l'image et la notoriété de la maison.
- Mettre en place les outils de gestion pertinents et identifier les axes de progrès & d'innovation (produits, évolutions œnologiques et techniques) et assurer le pilotage et le suivi des coûts.

Profil recherché

De formation BTS Viti-œno ou Ingénieur Agronome, vous avez au moins 2 années d'expérience à un poste similaire.

Vous avez de solides compétences techniques (viticulture & œnologie), managériales et sur la connaissance des normes et procédures agroalimentaires.

Vous êtes sensible aux démarches environnementales et de développement durable.

Dynamique, impliqué(e) et consciencieux(se), vous êtes force de proposition et d'innovation. Vous avez un esprit critique et constructif, appréciez le travail en équipe et savez faire preuve d'adaptation.

Type de poste : CDI

Prise de poste : Dès que possible

Rémunération : - Rémunération selon profil et expérience Lieu de

Lieu de travail : Château Liversan à Saint Sauveur (33250)

Si vous souhaitez postuler, merci d'adresser votre candidature à Lucie LAUILHE : lucie.lauilhe@amoueix.fr